

Sauce aux tomates



Sauvegarder



Imprimer

Ingrédients

- 35 livres à 50 livres de tomates selon la consistance voulue pour 7 litres de sauces
- 1 c. thé de sel par litre de sauce
- 1 c. table de jus de citron par litre de sauce
- 5 à 10 ml de basilic séché par litre de sauce

Marche à suivre :

1. Stériliser vos pots en les plongeant dans une marmite d'eau. S'assurer qu'ils sont bien couverts d'eau! Faire mijoter quelques minutes. Mettre les couvercles de scellage dans l'eau chaude et non dans l'eau bouillante pour les stériliser. Garder le tout au chaud jusqu'au moment de les remplir.
2. Nettoyer vos tomates. Les cuire dans l'eau bouillante 10 minutes.
3. Les passer au presse-purée pour retirer les pépins et la peau
4. Faire bouillir la sauce 20 minutes. Ajouter l'équivalent de 1 c. thé de sel, 1 c. table de jus de citron et des 5 à 10 ml de basilic séché par litre de sauce.
5. Remplir les pots stérilisés et encore chauds jusqu'à 1/2 pouce du bord de chaque pot.
6. Avec un linge propre, nettoyer les rebords de vos pots.
7. Mettre les couvercles et bagues stérilisés sur vos pots . Ne pas trop serrer.
8. Plonger vos pots dans l'eau bouillante en prenant soin de les garder bien droit et les faire bouillir 40 minutes(pour des pots d'un litre).
9. Laisser reposer dans un endroit sec, à l'abri des courants d'air. Truc d'une amie italienne: les recouvrir de couvertures afin qu'ils refroidissent lentement.
10. Vérifier s'ils sont bien scellés sinon les consommer rapidement.